

Zahns Weißes Rössle



Land-Hotel & Restaurant
Genuss - Wein - Kulinarik

Herzlich Willkommen



*Lehnen Sie sich zurück und genießen
Sie ein paar Stunden den „Luxus“ Zeit zu haben.*

*An Werktagen und Samstagen ab 17.30
und Sonntag
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
sowie ab 17.30 Uhr*

*Montags und Dienstags ist unser Restaurant geschlossen
Für Familienfeste oder geschäftliche Veranstaltungen
öffnen wir auch gerne exklusiv ab 12 Erwachsenen Personen für Sie.*

*Unser Hotel ist an 7 Tagen die Woche geöffnet
Frühstück täglich ab 6.30 Uhr möglich
Die Rezeption erreichen sie unter 08374 5892970
Rund um die Uhr (teilweise über den Anrufbeantworter)*

Patrick, Delta, Maximilian und Moritz Zahn

Zahne Weißes Rössle



Land-Hotel & Restaurant
Genuss - Wein – Kulinarik

Eiskalter Genuss zum Aperitif

Glas Aperol „Spritz“ oder Hugo € 4,50

Flasche Champagner Veuve Pelletier brut
Spritzig, frisch hoch elegant € 34,50

Das Menü des Monats

Unser Haus Brot mit Kräuterquark

**

*Herbstliche Blattsalate mit Roter Beete
gebratenen Champignons und gehobeltem Bergkäse*

**

Samtsuppe vom Hokaido - Kürbis

**

*Zartes Hähnchenbrustfilet auf Gorgonzola-Spinat-Risotto
mit gebratenen Birnenspalten*

**

*Variation von hausgemachtem Parfait mit
warmen Beerenfrüchten*

Menüpreis € 29,50

Weinempfehlung zum Menü

*Durbacher Spätburgunder Weißherbst
Winzergenossenschaft Durbach
Fruchtig frische Beerenaromen
0,25l € 5,20*

Zahns Weißes Rössle



Land-Hotel & Restaurant
Genuss - Wein – Kulinarik

Vorspeisen und Suppen

<i>Schwäbische Flädlesuppe vom Tafelspitz mit hausgemachter Maultasche</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Feine Leberspätzle Suppe</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Herbstliche Kürbisrahmsuppe mit einem Hauch Curry</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Hausgemachte Kartoffel-Meerrettichsuppe mit mild geräuchertem Forellenfilet</i>	<i>€ 6,80</i>
<i>Salatbowle gemischter Salat mit unserem Haus-Dressing und Croutons</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Wertacher Ziegenfrischkäse mit Apfel-Nuss-Chutney dazu knackige Blattsalate</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Carpaccio vom Allgäuer Jungrind mit Steinpilz Öl und gehobeltem Bergkäse</i>	<i>€ 10,90</i>
<i>Warm geräuchertes Alpenforellenfilet auf Reiberdatschi und Creme fraiche</i>	<i>€ 11,50</i>

Weißweinempfehlung im Herbst

2015 er Riesling Kalkstein trocken
Qualitätswein trocken

Die Aromatik ist geprägt von feiner Würze
mineralsichen Noten und exotischer Zitrusfrucht

Flasche 0,75l € 19,50

Die Hauptgänge

Vegetarisch

Allgäuer Käsespatzen (Bergkäse, Emmentaler und Weißlacker)
mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat € 11,50

Gefülltes Kräuterflädle mit buntem Gemüse und einer
Pikanten Meerrettichsauce € 12,50

Die Klassiker

Schnitzel vom panierten Schweinerücken mit Bergkäse
gefüllt dazu Pommes Frites € 12,90

Bayerische Hendlbrust gebraten mit hausgemachten
Nudeln und einer Gorgonzola-Spinat-Rahmsauce € 16,50

Langsam in Lemberger geschmortes Milchlammhäxle
auf deftigem Kartoffel-Bohneneintopf € 17,90

Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Jungrind
mit unseren Kässpatzen und feiner Bratensauce € 19,50

Aus heimischer Jagd

Zarter Rehbraten aus der Keule mit Apfel-Rotkohl,
hausgemachten Semmelknödeln und einer Preiselbeer-Bratensauce € 18,50

Zahns Weisses Rössle

Land-Hotel & Restaurant
Genuss - Wein – Kulinarik

Fisch

*Delia`s Saiblingsmaultaschen auf frischem Marktgemüse
mit leichter Rieslings-Buttersauce € 14,90
dazu ein Glas (0,25l) Stettener Riesling QBA trocken € 4,80*

*Neptuns`s Teller
Großer gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet
mit unserem Balsamico-Dressing und Steinbackofenbrot € 16,50*

*Frisches Zanderfilet im Speckmantel gebraten
mit Princess-Bohnen und Butterkartoffeln € 17,90*

Wein des Monats

2016 er

Albarino Premium Selection limitierte Edition

Rias Baixas Spanien Denominación de Origen

Trocken, blumig und frisch

Flasche 0,75l € 19,50

**Wir bereiten alle Speisen ständig frisch zu, was manchmal ein wenig Zeit in Anspruch nimmt, dafür sind wir auch in der Lage Ihnen auch Sonderwünsche zu erfüllen.
Sprechen Sie uns einfach darauf an.**

Zahns Weißes Rössle



Land-Hotel & Restaurant
Genuss - Wein – Kulinarik

Nach dem Essen

Unser hausgemachtes Bananen-Eis € 4,50

2 Nocken Walnusseis mit Eierlikör € 4,50

2 Kugeln Vanillerahmeis mit steirischem Kürbiskernöl € 4,50

doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis € 3,50

Warme Beerenfrüchte mit Rahmeis und Schoko-Crunch € 6,00

Variation von hausgemachtem Parfait auf Roter Grütze € 6,50

Espresso mit einem Schuß Grappa € 2,90

*Haselnuss- oder Mirabellenbrand aus der Edalbrennerei Prinz
Reine Natur im Glas - Luxus für die Seele* 4 cl € 5,00

